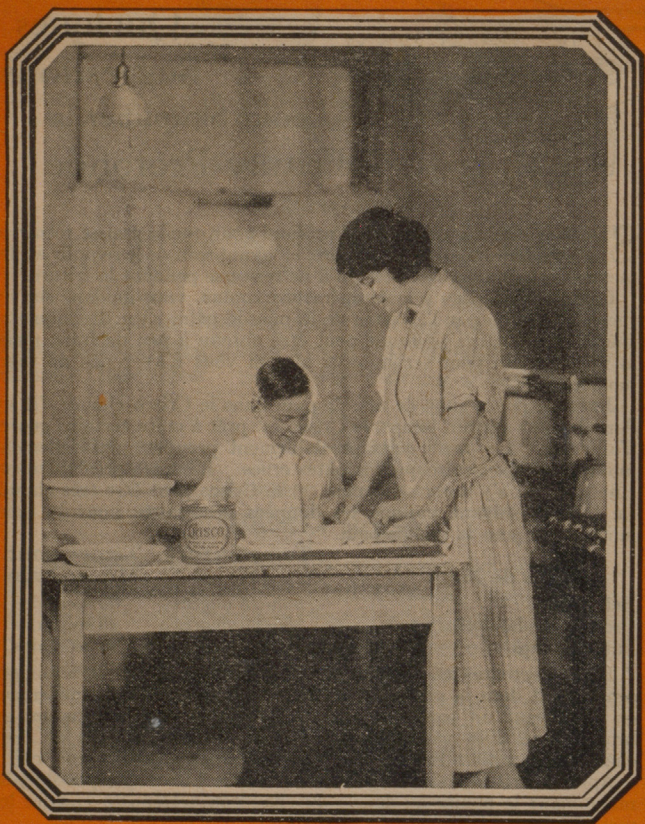




Quelques
SUGGESTIONS
pour la **CUISINE**



Quelques Suggestions pour Simplifier la Friture Profonde

SE servir d'un chaudron assez profond pour que la graisse recouvre entièrement les aliments à cuire, en ayant soin de le remplir seulement aux deux tiers et éviter qu'il ne renverse pendant la friture.

Chauffez la Crisco à la température voulue, vous guidant sur un thermomètre ou par l'épreuve de la mie de pain. Un thermomètre spécial pour friture profonde peut être obtenu à peu de frais, mais, la mie de pain peut servir aussi bien si vous n'avez pas de thermomètre.

Jetez un pouce cube de mie de pain dans le Crisco chaud; s'il s'y dore dans un certain temps, le Crisco est prêt à cuire certains genres d'aliments. Les mets cuits préalablement prennent naturellement moins de temps à cuire que les pâtes crues. Les mets préalablement cuits doivent s'y dorer seulement, et le Crisco peut être très chaud. Le tableau suivant indique les données nécessaires pour le thermomètre et pour la mie de pain.

Sortes de Mets	Température (F.)	Temps pour Mie de Pain
Beignets	365-75 degrés	60 secondes
Croquettes, boulettes, etc.	385-90 degrés	40 secondes
Patates frites	400-10 degrés	20 secondes

Patates, croquettes ou tout aliments ne devant pas être plongés séparément dans la graisse, peuvent être manipulés plus facilement en employant un panier à frire. C'est simplement un panier en broche, muni d'un manche, permettant de l'introduire dans le Crisco chaud et de retirer le tout à la fois quand les aliments sont cuits.

Après la friture, laissez égoutter autant de Crisco que possible, en maintenant le panier au-dessus du chaudron. Déposez ensuite les mets sur un papier brun, mat, qui absorbera le surplus de gras.

Le Crisco dans lequel on aura fait cuire les aliments peut être laissé dans le chaudron, recouvert et mis à l'écart, prêt pour la prochaine friture, à moins que des fragments d'aliments brûlés ne se soient déposés dans le fond du chaudron; dans ce cas, il faudra le tamiser avant refroidissement. Les ménagères trouveront très commode de garder une boîte de Crisco vide dans laquelle elles pourront tamiser le Crisco qui aura servi à la friture. Il n'est pas nécessaire de laver le chaudron, il suffit de l'essuyer avec un papier mou.

Crisco ne garde pas le goût des aliments que l'on y a fait cuire, et peut resservir maintes fois pour divers aliments.

La qualité des aliments frits dans le Crisco déjà usagé n'est pas altérée—Les mets sont toujours aussi croustillants, bien dorés et d'une saveur exquise.

The Procter 30
—
6
375

La friture au Crisco est une tâche agréable, à cause de l'absence de la fumée et des odeurs désagréables qui accompagnent ordinairement les fritures. Avant de fumer le Crisco frais devra être chauffé à un degré plus élevé qu'il ne faut pour frire. S'il n'est pas débarrassé des miettes ou fragments introduits pendant la cuisson, ces matières brûleront et exhaleront peut-être de la fumée. Pour cette raison, il vaut mieux tamiser le Crisco fréquemment.

FRITURE PROFONDE

Oignons Frits

Coupez de gros oignons en tranches d'environ un quart de pouce. Séparez les en anneaux. Saucez les anneaux dans une pâte claire. Placez dans le panier à frire et déposez dans le Crisco à 360-70 degrés F. et laissez frire jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte dorée. Egouttez. Saupoudrez de sel avant de servir.

Pâte

$\frac{1}{2}$ tasse de lait	1 jaune d'oeuf
$\frac{1}{2}$ tasse de farine	1 cuillerée à thé de Crisco fondu
$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel	

Huitres Frites

Choisissez de grandes huitres, lavez les, saupoudrez de sel et poivre et saucez premièrement dans la chapelure, ensuite dans un oeuf battu et de nouveau dans la chapelure. Placez dans le panier à frire et déposez dans le Crisco qui sera à point lorsqu'il dorera une mie de pain en 40 secondes. Faites frire jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte dorée. Egouttez sur papier. Servez chaudes avec sauce aux tomates ou sauce piquante.

Boulettes de Poisson

1 tasse de morue salée	1 cuillerée à table de Crisco
2 tasses de pommes de terre crues, coupées en cubes	1 oeuf

Lavez la morue et coupez en lamelles. Faites bouillir avec les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez et pilez. Battez avec l'oeuf et le Crisco. Laissez tomber par cuillerées dans le Crisco. Faites frire jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte dorée. Servez avec une sauce aux oeufs.



Sauce aux Oeufs

2 cuillérées à table de farine	1 tasse de lait
2 cuillérées à table de Crisco	$\frac{1}{4}$ de cuillérée à thé de sel
$\frac{1}{8}$ de cuillérée à thé de poivre	$\frac{1}{2}$ à 1 tasse d'oeufs durs, hachés

Faites fondre le Crisco. Mêlez y la farine. Ajoutez peu à peu le lait chaud en remuant constamment. Faites cuire jusqu'à ébullition. Ajoutez les oeufs durs et assaisonnez.

Beignes

1 tasse de sucre	4 cuillérées à thé de poudre
3 cuillérées à table de Crisco	à pâte
2 oeufs	1 cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait	$\frac{1}{4}$ de cuillérée à thé de cannelle
5 à 6 tasses de farine	$\frac{1}{4}$ de cuillérée à thé de muscade

Défaites le Crisco en crème avec la moitié du sucre. Battez l'oeuf avec l'autre moitié. Combinez les deux mélanges et ajoutez y le lait et la farine tamisée avec les autres ingrédients secs. Roulez par portions sur planche enfarinée. Coupez avec un couteau à croquignoles et faites cuire dans du Crisco, en ayant soin de les tourner aussitôt qu'ils remontent à la surface. Retirez les lorsqu'ils sont d'un blond doré sur les deux faces. Egouttez sur papier et saupoudrez de sucre pulvérisé quand ils seront froids.

Madeleines Suedoises

2 oeufs	4 tasses de farine
1 tasse de lait	$\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de sel
	1 cuillérée à table de Crisco

Battez les oeufs légèrement. Ajoutez y le lait. Versez ce liquide sur la farine tamisée avec le sel. Ajoutez le Crisco fondu. Roulez une portion à la fois, sur une planche enfarinée, en une feuille aussi mince que possible. Coupez en morceaux de deux à trois pouces carrés. Étendez les bords de chaque morceau avant de les plonger dans le Crisco à friture profonde. Retirez les lorsqu'ils seront d'un blond doré. Egouttez et saupoudrez généreusement de sucre pulvérisé quand ils seront froids.



Beignets aux Pommes

1 cuillère à table de Crisco	$\frac{1}{4}$ de cuillère à thé de sel
1 tasse de farine	$\frac{1}{3}$ de tasse de lait
1 cuillère à thé de poudre à pâte	1 oeuf
	2 pommes (moyennes)
2 cuillères à table de sucre	

Tamisez la farine. Ajoutez y-l'oeuf battu avec le Crisco et le lait. Pelez et coupez chaque pomme en huit quartiers. Mêlez les quartiers à la pâte et jetez par cuillérées dans le Crisco chaud. Laissez frire jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte dorée. Saupoudrez de sucre pulvérisé et servez avec du sirop d'érable.

Tartes aux Pommes Frites

2 tasses de farine	2 cuillères à table de Crisco
1 cuillère à thé de poudre à pâte	1 jaune d'oeuf
1 cuillère à thé de sel	4 cuillères à table de sucre
	$\frac{1}{2}$ tasse de lait

Tamisez la poudre et le sel avec la farine. Incorporez-y le Crisco avec le bout des doigts. Combinez l'oeuf, le sucre et le lait et versez ce liquide sur le mélange. Roulez sur une planche enfarinée, en une galette d'un quart de pouce d'épaisseur. Découpez en rondelles de quatre à cinq pouces de diamètre. Couvrez la moitié de chaque rondelle avec de la compote de pommes, assaisonnée de canelle et de muscade. Repliez l'autre moitié par-dessus la première et fermez bien le bord en le pressant tout le tour avec une fourchette. Faites frire en friture profonde de Crisco à (360 degrés F.), ou, quand il dorera un pouce de mie de pain en 60 secondes. Egouttez sur papier. Saupoudrez de sucre de confiseur.

Boules de Neige

2 oeufs	1 pincée de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	2 cuillères à thé de poudre à pâte
1 tasse de lait doux	1 cuillère à thé de vanille
1 cuillère à table de Crisco	$2\frac{1}{2}$ tasses de farine

Battez bien les oeufs, ajoutez-y le sucre, le Crisco, le lait et la vanille. Tamisez ensemble la farine, la poudre et le sel. Mélangez le tout. Faites tomber



par cuillerées à thé dans le Crisco chaud (350-360 degrés F.). Faites cuire comme les beignes et saupoudrez de sucre pulvérisé quand ils seront froids.

Crisco est fait pour les familles les plus exigeantes.

Confection des Pâtisseries

POUR bien réussir la pâtisserie, il faut observer certaines règles générales.

Il ne faut pas trop travailler la graisse et la farine ensemble; moins vous mélangerez ces ingrédients, plus vos croûtes seront feuilletées.

Crisco est particulièrement désirable, parce-qu'il se mélange facilement avec la farine, formant une pâte de bonne consistance. La pâte faite au Crisco se manipule facilement et est toujours tendre et feuilletée si elle est bien faite.

Ajoutez progressivement assez d'eau pour faire une pâte ferme, pouvant se rouler en une couche mince. Un surplus d'eau rend la croûte dure et difficile à rouler.

N'ayez pas trop de farine sur la planche à pâte. Un morceau de canevas ou une serviette épaisse, tendus et bien enfarinés, remplace avantageusement la planche ou une surface émaillée, les brins du linge retenant juste assez de farine pour empêcher la pâte de coller. L'on pourra secouer le linge après chaque usage et le plier en attendant de s'en servir de nouveau. Il n'est pas nécessaire de le laver chaque fois que l'on s'en servira.

Roulez une croûte à la fois. Maniez légèrement le rouleau à pâtisserie, en ayant soin de rouler du centre vers les bords. Soulevez le bord de la croûte de temps à autre, afin de vous assurer qu'elle ne colle à la planche, et, si nécessaire, saupoudrez un peu de farine sous la croûte.

Ajustez bien la croûte sur l'assiette, en ayant soin de ne pas laisser d'air entre l'assiette et la croûte, afin d'éviter les boursoffles.

Si la croûte doit être cuite avant d'y ajouter la garniture, piquez là pour qu'il ne se forme pas de bulles d'air. Cimentez le bord des deux croûtes en badigeonnant avec de l'eau le bord de la croûte de dessous, et en appuyant avec une fourchette sur celle de dessus, ou, en la dentelant avec le bout des doigts. L'on empêchera le jus de couler, particulièrement pour les tartes aux fruits, en ajoutant un peu de farine au sucre employé pour la tarte.

La croûte de dessus doit toujours être piquée ou perforée à différents endroits, pour permettre à la vapeur de s'échapper. Pour empêcher la croûte de dessous de s'amollir, saupoudrez la surface d'un peu de farine, ou badigeonnez avec du blanc d'oeuf avant de la remplir.

Faites cuire toutes pâtisseries dans un four aussi chaud que possible, prenant toutefois en considération la sorte de garniture, la grosseur de la tarte, etc.



Les tartes aux crèmes cuites doivent être placées dans un four à (375 degrés F.) pour fixer la croûte, après quoi il faut diminuer la chaleur à 300 ou même moins, pour cuire la crème lentement.

Les tartes aux pommes doivent cuire dans un four à 400 degrés, jusqu'à ce qu'elles commencent à prendre une teinte dorée; réduire ensuite la chaleur pour permettre aux pommes de cuire entièrement. Quand une fourchette pénètre facilement au centre, les pommes sont cuites.

La croûte de tartes, simple ou feuilletée, nécessite un four chaud (environ 400 degrés F.).

Les pâtes feuilletées doivent, de préférence, être cuites dans un four bien chaud, mais, s'il s'agit de croûtes à pâtés, il faudra modérer la chaleur dès qu'elles auront levé suffisamment, afin de leur permettre de cuire d'un travers à l'autre.

Pour les croûtes de tartes, ajoutez toujours du sel, le Crisco ne contenant ni sel ou autres matières étrangères.

PÂTISSERIES

Pâte Simple

$\frac{1}{3}$ de tasse de Crisco
 $1\frac{1}{2}$ tasses de farine

$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel
eau

Tamisez ensemble le sel et la farine. Incorporez-y le Crisco à l'aide d'un couteau, ou mêlez avec le bout des doigts. Ajoutez progressivement assez d'eau pour faire prendre les ingrédients ensemble. Divisez en deux portions et roulez séparément la croûte de dessus et celle de dessous.

Tarte aux Pruneaux à la Crème Fouettée

Mettez de la pâte au Crisco sur une assiette et faites cuire. Faites tremper une livre de pruneaux pendant une nuit et faites mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Enlevez les noyaux, coupez en morceaux et ajoutez trois quarts de tasse de sucre et trois quarts de tasse de noix hachées. Ajoutez deux blancs d'oeufs battus en mousse. Versez sur la croûte et faites cuire à (375 degrés F.) pendant 20 minutes. Quand la tarte sera froide, décorez avec une tasse de crème fouettée, à laquelle vous aurez ajouté deux cuillerées à table de sucre pulvérisé, et une demie cuillerée à thé de vanille.

Tarte au Butterscotch

$1\frac{1}{2}$ tasses d'eau
 $1\frac{1}{2}$ tasses de cassonade
2 cuillerées à table de farine
3 cuillerées à table de fécule
de maïs

1 pincée de sel
2 jaunes d'oeufs
3 cuillerées à table de
Crisco
1 cuillerée à table de vanille



Meringue

2 blancs d'oeufs

4 cuillérées à table de sucre
 $\frac{1}{4}$ de cuillérée à thé de poudre à pâte

Faites chauffer la cassonade avec l'eau jusqu'au point de bouillir. Versez sur les ingrédients solides, préalablement tamisés, et faites cuire jusqu'à épaississement. Ajoutez les jaunes d'oeufs légèrement battus et laissez cuire encore une minute. Retirez du feu. Ajoutez le beurre, le sel et l'essence et laissez refroidir. Versez dans la croûte et recouvrez avec la meringue, obtenue en battant les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers, y ajoutant le sucre et la poudre à pâte, et battant le tout jusqu'à consistance voulue. Faites dorer au four.

Tarte aux Raisins

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre

1 tasse de raisins (épinés)

$\frac{3}{4}$ de tasse d'eau

1 zeste de citron râpé

2 cuillérées à table de fécule de maïs

1 cuillérée à table de jus de citron

1 cuillérée à table de Crisco

$\frac{1}{4}$ de cuillérée à thé de sel

Mélangez la fécule de maïs, le sucre et le sel. Ajoutez-y l'eau. Faites cuire jusqu'à épaississement. Ajoutez le Crisco, le jus de citron et les raisins. Laissez refroidir avant de verser sur la croûte, faite de la manière suivante.

$1\frac{1}{2}$ tasses de farine

$\frac{1}{3}$ de tasse de Crisco

$\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de sel
eau

Tamisez la farine avec le sel. Incorporez-y le Crisco. Ajoutez assez d'eau pour faire prendre le mélange ensemble. Roulez à un quart de pouce d'épaisseur, sur une planche enfarinée.

Pâtisseries Feuilletées

1 tasse de Crisco

1 cuillérée à thé de sel

3 tasses de farine
eau

Coupez grossièrement le Crisco dans la farine (préalablement tamisée avec le sel. Divisez en deux parties. A une moitié, ajoutez assez d'eau pour obtenir une pâte ferme. Roulez sur une planche enfarinée en une couche d'un quart de pouce d'épaisseur. Étendez



sur le centre l'autre moitié de farine mélangée au Crisco. Repliez par-dessus les quatre bords, de manière à ce qu'ils se rejoignent au centre. Roulez légèrement à un demi pouce d'épaisseur. Repliez et roulez de nouveau. Répétez l'opération plusieurs fois. Placez dans la glacière pour rafraîchir la pâte avant de la découper.

Pailles de Fromage

Roulez de la pâte feuilletée à un quart de pouce d'épaisseur. Saupoudrez généreusement de fromage râpé. Repliez les bords vers le centre. Roulez avec précaution. Repliez en deux et roulez de nouveau. Répétez plusieurs fois. Coupez en lamelles d'environ un demi pouce de largeur. Faites cuire dans un four chaud, jusqu'à ce qu'elles aient une teinte dorée.

Gâteau au Fromage

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1½ tasses de fromage | 3 oeufs |
| ½ tasse de sucre | 3 cuillerées à table de crème |
| 1 zeste de citron râpé | |

Mélangez bien le fromage, le sucre, la crème et le zeste. Ajoutez-y les oeufs bien battus. Garnissez de pâte simple l'assiette ou les moules à gâteau. Remplissez les du mélange au fromage. Faites cuire au four, à feu modéré, environ 15 minutes.

Pâte Feuilletée

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1½ tasses de Crisco | 1 jaune d'oeuf |
| 4 tasses de farine à pâtisserie | ½ cuillerée à thé de sel |
| eau glacée | ½ cuillerée à thé de crème de tarte |

Refroidissez bien tous les ingrédients. Tamisez ensemble la farine, le sel et la crème de tarte. Incorporez-y environ un quart de tasse de Crisco, en employant le bout des doigts. Ajoutez-y l'oeuf légèrement battu et ajoutez assez d'eau pour faire prendre la pâte ensemble. Roulez sur planche enfarinée, à un demi pouce d'épaisseur. Placez sur la surface, de petits morceaux de Crisco à distances égales. Repliez les bords vers le centre. Roulez, repliez et continuez ce procédé jusqu'à ce que vous ayez employé toute la



quantité de Crisco indiquée, refroidissant la pâte une fois ou deux entre les roulages. Roulez jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur désirée. Les mets les plus simples qui sont confectionnés avec de la pâte feuilletée sont, les croûtes à pâtés et les tartelettes.

Crouûtes à Pâtés

Roulez une partie de pâte feuilletée en une galette d'un pouce d'épaisseur, et l'autre partie d'un demi pouce d'épaisseur. Avec un coupe-pâte, découpez dans la galette mince les ronds pour les fonds des pâtés. Placez les sur une feuille de papier blanc recouvrant le fond de la lèchefrite. Avec un couteau à croquignoles, découpez dans la galette épaisse, des ronds troués. Placez ces derniers sur les ronds minces après les avoir badigeonnés d'eau pour les cimenter. Placez dans un four à (400 à 450 degrés F.) et faites cuire de 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les croûtes soient bien levées et dorées.

Tartelettes à la Banbury

1 tasse de raisins
1 tasse de sucre
1 oeuf

1 biscuit soda
1 cuillère à table de Crisco
1 jus et zeste de citron

Battez l'oeuf avec le sucre. Ajoutez les raisins, le biscuit soda finement pilé, le Crisco fondu, le jus et le zeste de citron. Roulez la pâte feuilletée en une couche mince. Coupez en rondelles ou en carrés de trois à quatre pouces. Mettez une cuillère à table du mélange sur chaque morceau. Mouillez une moitié des bords. Repliez et pressez ensemble les cotés avec une fourchette. Faites cuir dans un four à (380 degrés F.).

Crisco est fait pour plaire aux gens difficiles.

Gateaux—Biscuits et Petits Pains

LES matières grasses sont employées dans la confection des gâteaux et du pain, afin de les rendre plus tendres et obtenir une mie courte.

Par conséquent, une graisse ne contenant ni eau ou autres matières rendra plus tendres les gâteaux et le pain.



Crisco est cent pour cent gras. Il est fait d'huile végétale pure, son goût étant neutre, il n'altère aucunement la saveur caractéristique des gâteaux ou du pain.

La graisse a aussi un autre but dans la confection des gâteaux; celui d'introduire de l'air dans le mélange du sucre et de la graisse, rendant ainsi les gâteaux plus légers. Il est donc important que le sucre et le Crisco soient fouettés en une crème légère. Crisco se défait facilement en crème avec le sucre, et forme le mélange mousseux désiré.

Les jaunes d'oeufs bien battus sont ordinairement ajoutés à ce mélange crémeux; les blancs battus en mousse étant ajoutés au dernier moment. Si l'on fait un gâteau blanc, le liquide sera ajouté à la place des jaunes d'oeufs.

Quand il s'agit d'ajouter du lait ou de l'eau au Crisco crème avec le sucre, ayez soin de ne pas abattre le gonflement obtenu par le fouettement, ajoutant alternativement un peu de liquide et un peu de farine (préalablement tamisée avec le sel et la poudre à pâte), jusqu'à ce que le tout soit employé. Quand les blancs battus en mousse sont ajoutés au dernier moment, il faut les y mêler avec précaution, mais entièrement et de manière à augmenter la souplesse de la pâte, et non-pas l'abattre.

Pour les petits pains, lesquels contiennent moins de sucre et une plus petite portion de gras, le Crisco est ordinairement incorporé à la farine, comme pour les pâtisseries, ou encore, il est fondu et ajouté à la pâte au moment de la mettre au four.

En substituant le Crisco au beurre dans vos propres recettes, il faudra se rappeler d'ajouter 1 cuillère à thé de sel pour chaque tasse de Crisco.

GATEAUX ET BISCUITS

Gâteau au Chocolat

$\frac{1}{4}$ tasse de Crisco	$\frac{1}{2}$ cuillère à thé de sel
2 carrés de chocolat	2 oeufs
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	$\frac{3}{4}$ tasse de sucre
2 cuillérées à thé de poudre à pâte	$1\frac{1}{2}$ tasses de farine

Défaites le Crisco en crème avec le sucre. Ajoutez-y le chocolat fondu, les oeufs battus, le lait et la farine, tamisée avec le sel et la poudre à pâte. Faites cuire dans deux moules ou dans une lèchefrite, dans un four modéré, pendant une demie heure.

Recouvrez d'une glace aigre-douce. Faites une glace bouillie ordinaire et étendez pardessus une couche légère de chocolat amer, fondu.



Gâteau Blanc Léger

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1½ tasse de Crisco | 3 blancs d'oeufs |
| 1 tasse de sucre | ⅔ tasse de lait |
| 2 tasses de farine | 1 cuillère à thé de vanille |
| 2 cuillérées à thé de poudre à pâte | ½ cuillère à thé de sel |

Défaites le Crisco en crème avec le sucre. Tamisez les ingrédients secs et alternez avec le lait. Ajoutez les blancs d'oeufs, battus en mousse, ainsi que la vanille. Versez dans deux moules enduits de Crisco. Faites cuire dans un four modéré à (350 degrés F.).

Garnissez avec une glace à la noix de coco, à l'érable, ou avec la glace au Crisco, à la page 18.

Gâteau à la Livre

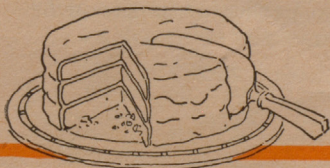
- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 tasse de Crisco | 4 oeufs |
| 1 tasse de sucre (granulé fin ou pulvérisé) | 1 cuillère à thé de vanille |
| 2 tasses de farine | 1 cuillère à thé d'essence de citron |
| 1 cuillère à thé de sel | |

Défaites le Crisco en crème, ajoutez-y graduellement le sucre. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Battez les blancs en mousse et les jaunes jusqu'à ce qu'ils deviennent épais et couleur de citron. Ajoutez au sucre les jaunes battus et les essences. Mélangez bien. Introduisez-y les blancs d'oeufs, en alternant avec la farine tamisée avec le sel. Faites cuire dans une lèchefrite doublée de papier blanc, dans un four modéré, pendant une heure.

Gâteau aux Pruneaux

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 3 oeufs | 1 cuillère à thé de muscade |
| 1½ tasses de sucre | 1 cuillère à thé d'épices mélangées |
| 1 tasse de Crisco fondu | 1 cuillère à thé de poudre à pâte |
| 1 cuillère à thé de soda | 2 tasses de farine |
| 1 tasse de lait sûr | 1 tasse de pruneaux cuits, hachés |
| 1 cuillère à thé de cannelle | |

Battez les oeufs avec le sucre, ajoutez le Crisco fondu, le lait sûr et les ingrédients secs, tamisés, puis les pruneaux hachés. Faites cuire dans trois moules dans un four modéré. Garnissez après refroidissement, avec la glace suivante.



Glace

- | | |
|--|------------------------------|
| $\frac{1}{4}$ tasse de Crisco | 1 cuillerée à table de cacao |
| 1 jaune d'oeuf | 2 cuillerées à table de café |
| $1\frac{1}{2}$ tasses de sucre pulvérisé | fort |

Défaites le Crisco en crème, ajoutez-y l'oeuf battu. Tamisez le sucre pulvérisé avec le cacao et ajoutez au mélange de Crisco en alternant avec le café.

Gâteau à la Compote de Pommes

- | | |
|--|---|
| $\frac{1}{2}$ tasse de Crisco | $1\frac{1}{2}$ tasses de compote épaisse, |
| 1 tasse de sucre | froide |
| 1 oeuf battu | 1 cuillerée à thé de soda |
| 4 cuillerées à table d'eau | 1 tasse de raisins ou dattes |
| chaude | $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées |
| $2\frac{1}{2}$ tasses de farine à pâtisserie | $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou moulu |
| $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel | $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de muscade |
| 1 cuillerée à thé de canelle | |

Défaites le Crisco en crème avec le sucre, ajoutez l'oeuf bien battu, la compote et l'eau chaude. Mélangez-y les raisins et les noix, et ajoutez les ingrédients secs, tamisés. Faites cuire dans un four modéré (360 degrés F.) pendant environ une heure. Cette recette donne deux petits moules.

Biscuits Bruns

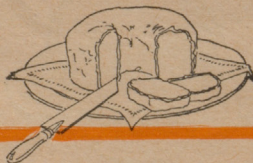
- | | |
|-------------------------------|---|
| 2 oeufs | $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de vanille |
| 1 tasse de cassonade | 2 carrés de choeolat |
| $\frac{1}{2}$ tasse de farine | $\frac{1}{4}$ tasse de grenobles, hachées |

Battez les oeufs, ajoutez le sucre, le chocolat fondu, la vanille et les noix. Etendez dans une lèchefrite enduite de Crisco, en une couche d'un demi pouce d'épaisseur. Faites cuire dans un four modéré pendant 20 minutes. Coupez en forme oblongue après refroidissement.

Macarons au Crisco

- | | |
|---|--|
| 2 cuillerées à table de Crisco | $\frac{3}{4}$ tasse de farine d'avoine |
| $\frac{1}{2}$ tasse de sucre | roulée |
| $\frac{2}{3}$ tasse de noix de coco | 2 tasses de flocons de maïs |
| $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre | (Cornflake) |
| à pâte | $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel |
| 2 oeufs | |

Battez bien les oeufs et mélangez avec l'avoine roulée. Mettez de côté pendant que vous déferez le



Crisco en crème avec le sucre. Combinez les deux mélanges et ajoutez la noix de coco, les flocons de maïs, la poudre à pâte et le sel. Laissez tomber par cuillérées sur une tôle graissée de Crisco. Faites cuire pendant 15 minutes dans un four modéré.

Biscuits au Caramel au Beurre

4 tasses de cassonade	1 cuillère à thé de sel
1 tasse de Crisco fondu	3 cuillérées à thé de poudre
4 oeufs battus	à pâte
7 tasses de farine	

Défaites le Crisco en crème avec le sucre. Ajoutez graduellement les oeufs. Mélangez bien. Ajoutez les ingrédients secs, tamisés deux fois. Formez en un rouleau d'environ deux et demi à trois pouces de diamètre. Déposez sur une tôle graissée de Crisco et laissez passer la nuit dans la glacière. Au moment d'enfourner, tranchez et faites cuire dans un four bien chaud (425 degrés F.). Cette recette donne environ 125 biscuits.

Biscuits aux Dattes

1 tasse de Crisco	4 tasses de farine à pain
1 tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ cuillère à thé de soda
2 oeufs	1 cuillère à thé de poudre
$\frac{1}{2}$ tasse de lait sûr	à pâte

Défaites le Crisco en crème, ajoutez le sucre et battez de nouveau. Ajoutez les oeufs sans les battre, un à la fois, et battez bien après chaque addition. Ajoutez le lait sûr, puis la farine tamisée avec le soda et la poudre. Roulez en une galette de la grandeur de la lèchefrite, recouvrez la surface de garniture aux dattes, puis, étendez une autre galette de pâte à biscuits.

Coupez en longueur avant refroidissement.

Garniture aux Dattes

2 tasses de dattes hachées	$\frac{1}{2}$ tasse d'eau
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées

Ajoutez le sucre et l'eau aux dattes hachées (noyaux enlevés) et faites mijoter pendant cinq minutes. Retirez du feu, ajoutez les noix hachées et laissez refroidir.



PETITS PAINS CHAUDS

Biscuits au Soda

2 tasses de farine	1 cuillère à thé de sel
$\frac{1}{2}$ cuillère à thé de soda	1 tasse de lait caillé ou lait
3 cuillérées à table de Crisco	de beurre

Tamisez ensemble la farine, le sel et le soda. Incorporez-y le Crisco. Ajoutez le lait graduellement, pour faire une pâte ferme. Il ne sera peut-être pas nécessaire d'employer tout le lait. Placez sur une planche enfarinée. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit unie. Roulez en une épaisseur d'un demi pouce. Coupez en ronds avec un emporte-pièce et faites cuire dans un four chaud pendant 12 à 15 minutes.

Pain aux Noix

2 tasses de farine	2 oeufs
1 tasse de sucre	1 tasse de lait
4 cuillérées à thé de poudre à pâte	2 cuillérées à table de Crisco
	1 tasse de noix hachées
	1 cuillère à thé de sel

Battez les oeufs avec le sucre. Ajoutez alternativement le lait et la farine tamisée avec le sel et la poudre. Ajoutez le Crisco fondu et les noix hachées saupoudrées de farine. Versez dans une lèchefrite, graissée avec du Crisco. Laissez reposer pendant 15 minutes avant de les mettre au four. Faites cuire dans un four modéré pendant 40 minutes environ.

Gâteau au Café

$1\frac{1}{2}$ tasses de farine	2 cuillérées à table de Crisco
2 cuillérées à thé de poudre à pâte	1 tasse de sucre
$\frac{1}{2}$ cuillère à thé de sel	1 oeuf
	1 tasse de lait

Tamisez ensemble la farine, la poudre, le sel et le sucre. Combinez ensemble l'oeuf battu, le lait et le Crisco fondu. Versez le liquide sur les ingrédients secs, et mélangez bien. Versez dans un moule bas. Sapoudrez la surface de sucre et de canelle, dans les proportions d'une cuillère à thé de canelle et un quart de tasse de sucre. Mettez à égales distances de petits morceaux de Crisco. Faites cuire dans un four chaud pendant 25 à 30 minutes.



Biscuits Roulés à la Cannelle

2 tasses de farine
3 cuillérées à thé de poudre
à pâte

1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à table de Crisco
lait

Garniture

$\frac{1}{2}$ tasse de Crisco
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de canelle
1 jaune d'oeuf

Défaites le Crisco en crème
avec le sucre, et ajoutez
la canelle et le jaune
d'oeuf

Tamisez les ingrédients secs. Incorporez-y le Crisco avec le bout des doigts. Humectez le mélange avec un peu de lait. Roulez sur une planche enfarinée à un quart de pouce d'épaisseur. Étendez la garniture sur la surface. Roulez et coupez en tranches d'un demi pouce. Faites cuire dans un four modéré pendant 15 minutes. Servez chaud.

Muffins aux Dattes

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{4}$ tasse de Crisco
 $\frac{1}{4}$ tasse de dattes hachées
1 oeuf

$\frac{3}{4}$ tasse de lait
2 tasses de farine
4 cuillérées à thé de poudre
à pâte

1 cuillérée à thé de sel

Défaites le Crisco en crème avec le sucre. Ajoutez l'oeuf battu. Tamisez les ingrédients secs et alternez avec le lait. Ajoutez les dattes en dernier. Faites cuire dans de petits moules bien graissés de Crisco, dans un four chaud, pendant 20 à 35 minutes.

Biscuits au Fromage Vingt Minutes

1 tasse de farine
2 cuillérées à thé de poudre
à pâte

1 cuillérée à table de Crisco
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait
 $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé

$\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de sel

Tamisez les ingrédients secs. Incorporez-y le Crisco. Ajoutez le liquide graduellement, puis le fromage. Mélangez avec une fourchette. Roulez en une galette d'un demi pouce. Découpez en petites rondelles avec un emporte-pièce. Faites cuire en groupes de trois, (placées en forme de treffe) dans un four chaud, (375 degrés F.), jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte dorée.

*Vous pouvez substituer une demie tasse de lait caillé avec un quart de cuillérée à thé de soda. Ceci est préférable.



Biscuits de Poudre à Pâte

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 2 tasses de farine | 1 tasse de lait ou d'eau |
| 1 cuillère à thé de sel | 4 cuillérées à thé de poudre |
| 4 cuillérées à table de Crisco | à pâte |

Tamisez les ingrédients secs. Incorporez-y le Crisco avec le bout des doigts. Ajoutez graduellement le liquide. Roulez sur planche enfarinée, en une couche d'un demi pouce. Découpez à l'emporte-pièce. Placez l'un près de l'autre sur une tôle graissée de Crisco, et faites cuire dans un four bien chaud à (450 degrés F.), jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Petits Pains à Salade

Employez la recette de Biscuits de Poudre à Pâte, en supprimant la demie tasse de lait et en ajoutant un oeuf. Roulez comme à l'ordinaire et coupez en forme oblongue. Faites une raie profonde au milieu de chaque biscuit. Badigeonnez la surface avec de l'oeuf battu. Saupoudrez de sucre et faites cuire comme à l'ordinaire.

Pain Mou de Maïs à la Cuillérée

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 2 tasses de farine de maïs | 1 tasse de riz bouilli, froid |
| 2 cuillérées à table de Crisco fondu | 1½ cuillérées à thé de sel |
| 1 tasse d'eau bouillante | 3 cuillérées à thé de poudre |
| 2 tasses de lait | à pâte |
| | 2 oeufs |

Tamisez la farine de maïs avec le sel. Versez dessus l'eau bouillante et battez pour faire disparaître les grumeaux. Mêlez-y le Crisco fondu. Ajoutez les oeufs bien battus, puis le riz. Mélangez la poudre à pâte au lait et ajoutez promptement au mélange. Versez dans un moule de terre cuite ou d'émaille bien graissé et faites cuire pendant trois quart d'heure. Couvrez après 15 minutes pour empêcher la croute de durcir.

Muffins de Maïs

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| ¾ tasse de farine de maïs | 1 cuillérée à table de Crisco |
| 1 tasse de farine | fondu |
| 2 cuillérées à thé de poudre | ½ cuillérée à thé de sel |
| à pâte | ¾ de tasse de lait |
| 1 cuillérée à table de sucre | 1 oeuf |

Mélangez les ingrédients secs. Ajoutez l'oeuf battu,



le lait et le Crisco fondu. Partagez dans des moules bien graissés. Faites cuire dans un four chaud à (370 à 400 degrés F.).

Gaufres

2 tasses de farine	2 oeufs
3 cuillérées à thé de poudre à pâte	1½ tasses de lait
	2 cuillérées à table de Crisco
	½ cuillérée à thé de sel

Tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez le lait aux jaunes d'oeufs battus, et mélangez aux ingrédients secs. Ajoutez le Crisco fondu, puis les blancs d'oeufs battus en mousse.

Crisco est fait pour les gens qui desirent ce qu'il y a de meilleur.

RECETTES POUR GLACES

Glace Blanche au Crisco

2 tasses de sucre pulvérisé	¼ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à table de Crisco	1 cuillérée à thé de vanille
	3 cuillérées à table de lait
	1 cuillérée à thé d'essence d'amande ou de citron

Défaites le Crisco en crème avec une partie du sucre et le sel. Ajoutez le lait, le reste du sucre et l'essence. Mélangez bien.

Glace au Crisco et Cacao

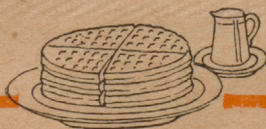
½ tasse de Crisco	2 tasses de sucre pulvérisé
1 blanc d'oeuf	2 cuillérées à table d'eau bouillante
¼ tasse de cacao	¼ cuillérée à thé de sel

Mélangez le Crisco avec le blanc d'oeuf et le sel. Ajoutez-y le sucre et le cacao, préalablement mélangés, en alternant avec l'eau bouillante. Battez bien.

Glace Décorative au Crisco

1 tasse de Crisco	2½ tasses de sucre pulvérisé
1 jaune d'oeuf	2 carrés de chocolat
	1 cuillérée à thé de sel

Défaites le Crisco en crème, et battez avec le jaune d'oeuf. Ajoutez le chocolat fondu et le sel. Battez



TX 715

Q45 1926

jusqu'à consistance crémeuse. Cette glace peut être pressée à travers un sac à décorer.

Comparez Crisco à toutes les autres graisses que vous avez employées. Mettez sur le bout d'une cuillère un petit morceau de chacune de ces graisses, et goûtez les une à une, ainsi que le Crisco. La comparaison vous convaincra combien plus délicate est la saveur du Crisco.

Crisco est la marque de commerce pour une graisse de qualité supérieure, manufacturée par: The Procter & Gamble Co. of Canada, Ltd., Hamilton, Canada



3422610

Toutes les mesures doivent être rases 19

McGILL LIBRARY

English version in DRIVER

THE JAMES EARL RAY CASE - 582.1
JAMES EARL RAY CASE - 582.1

THE JAMES EARL RAY CASE - 582.1
JAMES EARL RAY CASE - 582.1

RECEIVED